



主材料

豬小腸	100公克
山藥	15公克
紅蘿蔔	15公克
火腿	15公克
竹筍	15公克
白果	100公克
枸杞	20公克
丹參	200公克
瓢瓜絲	50公克
青花菜	200公克

調味料

料理米酒	3大匙
------	-----

深藏不露

製作方法

1. 將豬小腸洗淨汆燙備用。
2. 將山藥、紅蘿蔔、火腿、竹筍切條汆燙，塞入小腸後切段，兩邊用瓢瓜絲綁緊。加入白果、枸杞、丹參切片燉1小時，再加入米酒後續燉20分鐘即可。
3. 將作法2.分裝，並將青花菜煮熟後加入即成。